

# Les Fleurs du Lac

BORDEAUX

2022

## HISTOIRE

Historiquement, de nombreux châteaux du Médoc produisaient un vin blanc principalement destiné à l'autoconsommation ou aux réceptions sur place. Le Château Lagrange en faisait partie jusqu'au début des années 60. A partir du millésime 1996 il est décidé de renouer avec la tradition et de mettre sur la place de Bordeaux un vin blanc sec d'AOC Bordeaux dénommé "Les Arums de Lagrange", et quelques années plus tard un second vin blanc: "Les Fleurs du Lac".

## TERROIR

D'une superficie de 11 hectares répartis sur les communes de Cussac Fort Médoc et Saint Laurent de Médoc, ce vignoble de vignes blanches est situé sur deux terroirs distincts de sables graveleux et d'argiles calcaires. L'élaboration est orientée de manière à produire un vin élégant et délicat, au corps bien proportionné, sans acidité excessive.

## LE MILLÉSIME

Les conditions climatiques exceptionnelles du millésime 2022 ont permis de récolter des sauvignons blanc très concentrés aux arômes de fruits exotiques et des sémillons d'une ampleur remarquable. La localisation même de nos vignes de raisins blancs sur des zones plus froides ont permis de conserver cette fraîcheur essentielle à l'équilibre de nos blancs. Le sous-sol argilo calcaire de nombreuses parcelles a parfaitement joué leur rôle tampon en apportant à la vigne l'eau nécessaire et ainsi éviter un stress hydriques trop important pour la plante.



<b>Assemblage</b>	82% Sauvignon Blanc 7% Sauvignon Gris 11% Sémillon
<b>Densité de plantation</b>	De 6 700 à 8 700 pieds par hectare
<b>Vendanges</b>	Du 29 août au 5 septembre. Vendanges manuelles à la fraîcheur du matin, tri manuel.
<b>Vinification</b>	Extraction douce par pressurage en grappes entières Débourbage de 12h après passage au froid Fermentation en barrique de 225 L Pas de Fermentation malolactique Sélection parcellaire et intra parcellaire Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins
<b>Elevage</b>	Elevage de 7 mois en barrique avec 40 % de barriques neuves Assemblage final avant la mise en bouteille
<b>Fenêtre de dégustation</b>	2023-2028

## LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Un vin complexe rassemblant les trois cépages en faisant la part belle aux Sauvignon Blanc, ce qui lui confère une belle fraîcheur et des notes d'agrumes intenses. La bouche est riche grâce à la maturité des Sémillons, superbes en 2022. Un vin à déguster dès à présent, d'une belle longueur, soutenu par des notes exotiques.

